

V. Kesimpulan Dan Saran

Dari hasil data yang didapatkan dan pembahasan dalam penelitian ini, dapat di tarik beberapa kesimpulan, diantaranya :

5.1 kesimpulan

1. Perbandingan kernel dan air berpengaruh terhadap warna dan waktu larut santan bubuk dari inti kelapa sawit namun tidak perpengaruh terhadap aroma santan bubuk, terhadap kadar air, kadar asam lemak bebas, kadar protein, dan kadar lemak.
2. Penambahan maltodekstrin berpengaruh terhadap waktu larut santan bubuk dari inti kelapa sawit namun tidak berpengaruh terhadap aroma, warna, terhadap kadar air, kadar asam lemak bebas, kadar protein, dan kadar lemak.
3. Berdasarkan rendemen santan bubuk tertinggi diperoleh pada peralakuan 1:5 dengan redemen sebesar 4,11% dan jumlah maltodekstrin 6% dengan rendemen sebesar 3,82%.

5.2 Saran

Penelitian studi pembuatan santan bubuk dari kernel kelapa sawit ini memiliki kelmahan pada kandungan asam lemak bebas yang terlalu tinggi sehingga perlu mengguakan faktor yang lain yaitu perambah jumlah kernel kelapa sawit serta peningkatan pada konsentrasi maltodektrin yang digunakan sehingga pengujian kadar asam lemak bebas pada santan bubuk yang dihasilkan masih bisa dioptimalkan untuk digunakan sebagai bahan pangan yang siap dikonsumsi.